

## So bereitest du eine Naked-Cake-Hochzeitstorte zu

VORBEREITEN

8  
Std.

ZUBEREITEN

180  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Hochzeitstorte

#### Für die kleinen Böden

300 g weiche Butter  
400 g Zucker  
1 Vanilleschote  
6 Eier  
450 g Mehl  
12 g Backpulver  
6 Esslöffel heißes Wasser

#### Für die mittleren Böden

550 g weiche Butter  
750 g Zucker  
1 Vanilleschote  
12 Eier  
850 g Mehl  
24 g Backpulver  
10 Esslöffel heißes Wasser

#### Für die großen Böden

1 kg weiche Butter  
1,2 kg Zucker  
2 Vanilleschoten  
20 Eier  
1,5 kg Mehl  
40 g Backpulver  
20 Esslöffel heißes Wasser

#### Für die Füllung

1 kg weiche Butter  
1,5 kg Puderzucker  
2 Vanilleschoten  
400 g Himbeermarmelade ohne Kerne

#### Für den Zuckersirup

550 g Zucker  
550 ml Wasser

#### Für die Deko

Blumen

#### Besonderes Zubehör

Springform (ca. 15 cm Durchmesser)  
Springform (ca. 20 cm Durchmesser)  
Springform (ca. 25 cm Durchmesser)  
10 Plastikstrohhalm  
2 Tortenunterlagen  
Mixer  
Frischhaltefolie

In meinem Familien-, Freundes- und Bekanntenkreis geht es jetzt los, das Hochzeitsfieber bricht aus. Neben der Location und dem Hochzeitskleid ist die Wahl der Hochzeitstorte für viele Bräute das Wichtigste an der ganzen Hochzeit (abgesehen vom Ja-Wort vielleicht) und überraschend kostspielig.

Dabei kannst du die Torte mit etwas freier Zeit auch selbst backen und jede Menge Geld sparen. Wenn du bald heiratest oder zum Hochzeitstorte backen beauftragt wurdest, empfehle ich dir diesen, als Hochzeittorte umfunktionierten, Naked Cake. Er ist nahezu gelingsicher, verzichtet auf komplizierte Schnörkel und liegt absolut im Trend.

### Was ist ein Naked Cake?

Naked Cake bedeutet einfach, dass der Torte ihr schweres Kleid aus **Fondant** oder **Marzipan** fehlt und sie so quasi noch "nackt" serviert wird. Ihr natürlicher Look

## So bereitest du eine Naked-Cake-Hochzeitstorte zu

passt super zu einer Vintage- oder Naturhochzeit.

Diese Variante besteht aus einem lockeren, aber dennoch robusten Rührteig, der viele Schichten tragen kann, sowie Buttercreme und Marmelade deiner Wahl.

### Naked-Hochzeits-Cake - so funktioniert's

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springformen vorbereiten: Dazu jeweils Boden und Rand einfetten. Rand innen mit Backpapier auslegen und ca. 10 cm überstehen lassen. Eine lange Lage Küchenpapier befeuchten und in Alufolie einwickeln. Außen um den Rand jeder Backform wickeln und befestigen.

- 2 -

Für die Kuchenböden jeweils Vanilleschote auskratzen und Mark mit Butter und Zucker ca. 3 Minuten cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd mit Wasser untermengen.

- 3 -

Teig auf die Formen aufteilen. Kleine Böden 70 Minuten, mittlere Böden 90 Minuten und große Böden 110 Minuten im heißen Ofen backen. Wiederholen, bis der gesamte Teig zu Tortenböden gebacken ist. Garpunkt jeweils mit Stäbchenprobe bestimmen: Der Teig sollte sich trocken anfühlen und das Stäbchen keine feuchten Teigreste aufweisen.

- 4 -

Jeden Boden 15 Minuten in der Form ruhen lassen, herauslösen und über Nacht vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Am nächsten Tag jeden Boden mit einem scharfen Messer begradigen. Dazu erst den Rand ca. 1 cm tief anschneiden. Dann vollständig durchtrennen, Boden dabei drehen.



- 6 -

Böden halbieren.



- 7 -

Böden mit Messer an der Schnittstelle markieren.



## So bereitest du eine Naked-Cake-Hochzeitstorte zu

- 8 -

Für den Zuckersirup Zucker und Wasser erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Für die Füllung Vanilleschoten auskratzen und Mark mit Butter und Puderzucker auf höchster Stufe zu einer geschmeidigen Buttercreme mixen.

- 9 -

Böden mit Zuckersirup tränken.



- 10 -

Restliche Böden auf einer Seite mit Buttercreme bestreichen.



- 11 -

Bei jedem zweiten Boden eine Mulde in die Buttercreme drücken und Marmelade darin verteilen. Mit passendem

Boden ohne Marmeladenkern abdecken.



- 12 -

Alle Böden derselben Größe aufeinanderstapeln, sodass separate Etagen entstehen. Für eine möglichst gerade Torte darauf achten, dass die Markierungen auf einer Linie liegen. Für die große und die mittlere Etage jeweils 5 Strohhalme zuschneiden und nach dem Muster der 5 auf einem Würfel in die Mitte der Teigböden stecken.



- 13 -

Tortenunterlagen so zuschneiden, dass ihr Durchmesser ca. 2 cm kleiner als die darüberliegende Etage ausfällt. Jeweils in Frischhaltefolie einschlagen. Auf die Strohhalme setzen. Etagen der Größe nach stapeln.

## So bereitest du eine Naked-Cake-Hochzeitstorte zu



- 14 -

Überquellende Buttercreme glatt streichen.



- 15 -

Torte mit restlicher Buttercreme dünn ummanteln.



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf  
[www.springlane.de/magazin](http://www.springlane.de/magazin)

- 16 -

Mit Blumen dekorieren und bis zum Anschnitt kühl lagern.



### Mach die Torte zum Blumenkind

Auch bei der Deko hast du freie Wahl. Solltest du dich für Blumen entscheiden, frage einen Floristen nach lebensmittelsicheren Sorten, die du locker an oder auf der Torte drapieren kannst. Oder lass dir gleich ein Gesteck anfertigen.

### Tipps für stressfreies Backen

#### Dimensionen deiner Hochzeitstorte

Dieses Rezept ist für 6 Böden gedacht, die du halbiert und zu 3 Etagen stapeln kannst. So reicht die Hochzeitstorte für ca. **90 Gäste**. Du kannst die Größe aber variabel anpassen und einfach weniger oder mehr Böden backen. Die fertige Torte ist ohne Dekoration ca. 50 cm hoch. Du kannst die Etagen aber auch einzeln transportieren und vor Ort zusammensetzen.

#### Immer schön gelassen bleiben - und genug Zeit einplanen!

Damit dich nichts aus der Ruhe bringen kann, plan dir genug Zeit - am besten über 2 Tage verteilt - ein. Wenn du am Vortag backst, kannst du dafür ohne Auskühlen 6-8 Stunden einplanen. Am nächsten Tag brauchst du dann noch ca. 2-3 Stunden bis zum Finish. Besorge genug Zutaten, dass du zur Not noch ein oder zwei Böden nachbacken kannst, auch wenn der Supermarkt schon geschlossen hat.

© 2019 Springlane

# So bereitest du eine Naked-Cake-Hochzeitstorte zu

Noch ein Tipp: Wenn du dich erst mit dem Teig vertraut machen willst, back doch einfach einen Test-Boden.

## Die Böden

- Für eine mehrstöckige Hochzeitstorte ist wichtig, sie sich deine Backformen **im Durchmesser mindestens 5 cm** unterscheiden. Wähle für 3 Etagen also beispielsweise eine Springform mit 15 cm, eine mit 20 cm und eine 25 cm Durchmesser.
- Damit der Kuchenboden möglichst gleichmäßig aufgeht, solltest du den **Rand der Springformen vor dem Backen isolieren**. Denn Hügel und Krater entstehen, wenn der Teig am Rand der Form schneller backt als in der Mitte. Das verhinderst du, indem du eine Schicht aus feuchtem Küchenpapier in Alufolie einschlägst und als äußeren Kranz um jede Form legst.
- Fette den Rand der Backformen ein und kleide ihn mit Backpapier aus. Das Backpapier klebt auf diese Weise besser an der Form und stört beim Füllen nicht. Schneide das Backpapier etwa 10 cm über der Form ab, so bietest du dem Teig einen fortgesetzten Rand, um hoch hinaus zu wachsen. Das Backpapier solltest du übrigens nicht nochmal einfetten, denn das Fett verhindert, dass der Teig "klettern" kann.
- Du sparst viel Zeit, wenn du möglichst viele **Böden gleichzeitig** auf einer Ebene **backst**.
- Lass die gebackenen Teigböden ca. 15 Minuten in der Form ruhen und nimm dann erst den Rand ab. Sonst kann passieren, dass deine Böden einsacken und ihre geraden Kanten verlieren.
- Wenn die Böden ausgekühlt sind, kannst du sie einfach **in Frischhaltefolie** einschlagen und über Nacht **bei Zimmertemperatur lagern**. Willst du die Böden schon **zwei Tage im Voraus** zubereiten, solltest du sie unbedingt mit dem Zuckersirup tränken, damit sie nicht austrocknen.

## Der Aufbau

Am Tag der Hochzeit kannst du die einzelnen Böden mit Buttercreme und Marmelade vorbereiten und dann **ungestapelt zum Ort der Feier** bringen. Erst dort setzt du sie zusammen und verstreichst noch schnell die restliche Buttercreme.

## Eine stabile Torte - auch ohne Kühlschrank

Als ich diese Torte für die Fotos vorbereitet habe, sind mit Buttercreme anrühren, Tortenböden schneiden, stapeln, verzieren, dekorieren und zwischenzeitlich stillhalten für die Fotografen mehrere Stunden vergangen, in denen die Creme nicht kalt stand. Die Buttercreme ist aber, wie du sehen kannst, stabil genug, um damit fertig zu werden.

Für dich heißt das: Entspannung. Denn **die Torte hält auch ungekühlt über mehrere Stunden** und zerfließt und zerfällt auch nicht. Idealerweise darf sie aber in einem kalten Lagerraum auf ihren großen Auftritt warten.

## Der Anschnitt

Wie schneidet man eigentlich eine so große Torte an? Traditionell schneidet das Brautpaar das erste Stück gemeinsam heraus (beachte: Wem die obere Hand gehört, der soll auch in der Ehe das Sagen haben). Mit der Strohhalmmethode kann die kleinste Etage ganz problemlos aufgeschnitten werden. Wenn die Etage verteilt ist, entfernst du einfach den Pappboden und ziehst du Strohhalm aus der folgenden Etage. Du kannst die Buttercreme auch nochmal etwas verstreichen, um die Löcher zu kaschieren.

## So lange kannst du deine Hochzeitstorte aufbewahren

Wenn erstmal alles zusammengesetzt ist, hält deine Torte ca. **4 Tage im Kühlschrank**. Pack sie gut ein, damit sie keine Gerüche aus dem Kühlschrank annimmt.

Wenn du sie länger aufbewahren willst, schneid sie in Portionen und frier sie einfach ein, das vertragen Buttercremetorten nämlich hervorragend. **Gefroren** hält sie ca. **6 Monate**. Am besten holst du sie am Vortag aus dem Gefrierfach und taust sie schonend im Kühlschrank wieder auf.